



Vegazym M

Mazerationsenzym für die Herstellung trubstabiler Säfte oder Pürees aus Obst und Gemüse

Produktlerläuterung

Vegazym M ist ein Pektinase-Spezialprodukt zum Erhalt der natürlichen Saftviskosität und trägt somit zur Trubstabilität bei. Je nach Verfahren können qualitativ hochwertige Gemüse-, bzw. Fruchtpürees oder trubstabile Säfte hergestellt werden. Dabei verbessert sich durch die selektive Enzymaktivität (Polygalakturonase) auch das sogenannte „mouthfeeling“. Die Mazeration wird durch eine abschließende KZE-Behandlung gesteuert.

Vegazym M wurde speziell zur Herstellung trubstabiler Säfte oder Pürees aus Obst und Gemüse entwickelt.

Dosage

Einsatzmengen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte:

Gemüsepüree	Vegazym M [mL / 1.000 kg]	Temperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]
Karotten	150 - 300	50	90 - 120
Sellerie	250 - 400	50	90 - 120
Paprika	250 - 500	50	60 - 120
Obstpüree			
Erdbeeren	150 - 300	25	45 - 60
Pfirsich	300 - 400	50	60 - 90
Aprikosen	300 - 400	50	60 - 90
Zitruschalen	150 - 300	45	60 - 120
Trubstabile Säfte			
Obst und Gemüse	60 - 100	50	60 - 90
Obst und Gemüse	150 - 250	20	60 - 120

- Püreeproduktion**
 Rohstoffe blanchieren und zerkleinern. Hierbei wird vorzugsweise eine Mischeinrichtung mit hoher Scherkraft eingesetzt um alle Teilchen in einen möglichst engen Kontakt mit dem Mazerierpräparat zu bringen. Bei Gemüse eventuell eine pH-Korrektur vornehmen. Die Mazeration wird durch eine abschließende Kurzzeiterhitzung (95 °C) gesteuert. So hergestelltes Püree wird vorzugsweise als Verschnittanteil bei der Herstellung von trubstoffreichen und trübungsstabilen Gemüsesäften verwendet.
- Saftherstellung:**
 Vollreife und gesunde Rohstoffe verlesen und zerkleinern. Hierbei eine Mischeinrichtung mit hoher Scherkraft verwenden. Nach einer Mazerationszeit von ca. 60 bis 90 Minuten erfolgt das Abpressen der Maische mit direkt anschließender Kurzzeiterhitzung. Die optimale Mazerationstemperatur entsprechend den Angaben in der Tabelle (Richtwerte) einstellen.

Niedrigere Temperaturen bis 15 °C können durch längere Reaktionszeit und/oder Enzymdosage ausgeglichen werden. Bei bestehendem Risiko der Bildung von Maillard-Reaktionsprodukten ist die Reaktionszeit zu verkürzen und die Dosage entsprechend zu erhöhen.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
 Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 002 – 01/2016 AW – Druck 23.08.2017